

# Diagnostico del sistema alimentario e iniciativas inspirantes de Chile y de Francia

En el marco de la cooperación entre Valparaíso y Marsella, el proyecto Let's Food Cities analiza la sostenibilidad económica, social y ambiental del sistema alimentario de Valparaíso y identifica las iniciativas con impacto positivo en el territorio. Los resultados del diagnostico permiten definir con los actores locales las acciones que deben implementarse localmente para mejorar la sostenibilidad del sistema alimentario con el apoyo de Marsella.

## #1 - Promover prácticas agrícolas más respetuosas con los recursos naturales

La agricultura de la V región se caracteriza por la palta, las hortalizas, y la uva. La agricultura representa 80% de la demanda en agua. El área es una de las tres provincias declaradas como zonas de escasez vigentes en el país. Desde 20 años el río Petorca y La Ligua se encuentran con restricción de uso de agua, debido a los bajos niveles de este recurso que presentan y al riesgo de sequía permanente. Esta situación va empeorando con el cambio global y el aumento de las temperaturas en la región. La mayoría de la producción es destinada a la exportación, y requiere altos estándares sanitarios. Los modelos de producción son en su mayoría convencionales, con un uso significativo de insumos químicos. Hoy, más del 41% de la superficie regional tiene suelos con baja aptitud agrícola. Es urgente cambiar las practicas agrícolas para proteger los recursos naturales de la región.

### Mejorar el manejo de agua para asegurar la sostenibilidad de la actividad agrícola

#### Agua Verde Hidroponia

Agua Verde Hidroponía se encuentra en Quillota, y es una de las pocas granjas hidroponicas de la región. La empresa, produce lechugas principalmente para los restaurantes de Valparaíso. La hidroponía es una técnica de cultura en agua, sin suelo. Las lechugas se siembran en mesas de poliestireno, flotando en una mezcla de agua y minerales esenciales para la planta. El agua permanece igual durante 1 mes, el tiempo del ciclo de la lechuga, logrando así un ahorro de agua del 75% al 90%. Los productos cultivados en hidroponia son limpios y de una calidad estética perfecta para los restaurantes.

#### Sistema de reutilización de aguas grises para riego

En respuesta a la falta de agua, Pedro Suárez García instaló un sistema de reutilización de agua en su granja agroecológica de Olmué. Con un sistema de filtración que consiste en piedras de diferentes tamaños y algas, las aguas grises de 4 casas en el vecindario se filtran y se usan para irrigar el jardín agroecológico.

### Fomentar sistemas de producción agrícola libres de químicos

#### Granja Crisol: palteros biodinamicos

Ubicada en Quillota, Granja Crisol es una granja biodinámica de 9 ha, que incluye 7ha de palta. Se implementan diferentes técnicas para prevenir y combatir enfermedades y plagas. La diversidad de producciones representa la base para un sistema equilibrado: hierba entre los árboles, mezcla de palta y árboles frutales, animales, hortalizas. El compost y la cubierta vegetal también permiten un suelo sano, esencial para mantener y ahora el agua. Luego se implementan diferentes métodos suaves para controlar enfermedades y plagas, siguiendo y aprovechando los ciclos de la luna para mas eficiencia.

#### El vergel: granja agroecologica y educación

El Vergel Orgánico es un Centro de Agricultura Orgánica que pertenece a la Universidad de Valparaíso, ubicado en la comuna de Quillota. El Vergel naci de la iniciativa de la municipalidad de Quillota, quien financia el proyecto. El centro presenta diferentes técnicas agroecologicas en un espacio de 11 hectaras., propone talleres para los niños y los estudiantes para enseñarles el respeto al medio ambiente. Los productos se venden a diferentes canastas de la region. Este proyecto es un ejemplo de cooperación constructiva entre academicos, instituciones, medio escolar pero también comercial.

También en Marsella: Comedores escolares 50% orgánicos, Paysans de Rougeline, Chez les producteurs.

63% de la población adulta en Chile tiene sobrepeso u obesidad. Chile se posiciona como la segunda nación con más personas con obesidad dentro de l'OCDE, siendo superado solamente por Estados Unidos (34,4% de la población adulta). Una de las principales explicaciones siendo que la mayoría de la población no tiene los medios para elegir sano en un entorno alimentario que facilita el acceso a una alimentación chatarra y barata. Chile es el país de la OCDE con mayor nivel de desigualdad económica (índice GINI: 0,47). El 26% de la población de la región de Valparaíso se encuentra en una situación de pobreza de ingresos, mientras que esta cifra es del 14% a nivel nacional. El 64% de la población tiene un ingreso mensual promedio de 300.000 pesos, lo que no permite el acceso económico a ciertos productos. El consumo de productos sano, de frutas y verduras tiene que ser fomentado y accesibles para todos para asegurar la seguridad alimentaria.

### Fomentar la alimentación saludable y el respeto por la tradición

#### Twitterros solidarios

Twitterros Solidarios es una organización sin fines de lucro que tiene como objetivo fomentar conciencia sobre los principales desafíos que enfrenta el mundo hoy en día. Basado en los 17 objetivos de desarrollo sostenible de la ONU, TS organiza eventos de sensibilización, especialmente en las áreas más pobres de la ciudad, que generalmente no benefician de este tipo de evento. Fomenta conciencia también a través de su fuerte presencia en las redes sociales, de ahí el nombre de la iniciativa. Entre los temas prioritarios de la asociación se encuentran el acceso a alimentos saludables, el acceso al agua o la práctica del deporte.

#### « Cité de l'Agriculture »

La « Cité de l'Agriculture » es un lugar de sensibilización y apoyo para la agricultura sostenible y la alimentación saludable y local, ubicada en el centro de Marsella. Este espacio cuenta con diferentes espacios: un sitio de agricultura urbana, un comedor experimental donde se sirven exclusivamente productos locales y orgánicos, un centro de recursos donde está disponible toda la información necesaria para una transición agroecológica y alimentaria, y un espacio dedicado a proyectos externos apoyados, permitiendo la organización de talleres de cocina, agricultura, o compost.

#### Escuela Waldorf

Algunas escuelas alternativas nacen en la quinta région y desean permitir que los niños se desarrollen de manera diferente siguiendo los principios de Waldorf o Reggio Emilia. La alimentación y la agricultura sostenibles son temas centrales en esta educación : las escuelas proponen clases de huerto y ofrecen a los niños una dieta libre de pesticidas, más nutricional, con menos carne. Al poner sus manos en el suelo, experimentar y desarrollar su sentido crítico, los niños se convierten en ciudadanos altruistas y respetuosos con el medio ambiente que los rodea.

#### Huertos comunitarios

La ciudad de Marsella es una de las ciudades francesas con la historia más importante en términos de huertos comunitarios. Hoy en día, la ciudad incluye 52 huertos, la mitad de los cuales están ubicados en terrenos municipales, allí ocupan un área total de casi 4 hectáreas. Estos jardines, ubicados en toda la ciudad, incluso y especialmente en los barrios más pobres, permiten el acceso regular a frutas y verduras de calidad, y ayudan a educar a los jóvenes y adultos sobre los valores de la agricultura y la alimentación. También permiten cuidar los espacios verdes de la ciudad.

También en Valparaíso: Elige Vivir Sano, Aitue Compost

También en Marsella: Ma ville Verte

### Facilitar el acceso económico para todos a una alimentación sana

#### Ferias libres

Las ferias libres han sido durante mucho tiempo el primer lugar para comprar alimentos en Chile. Con la llegada de los supermercados, algunas han desaparecido, aunque son una fuente importante de diversidad de frutas, verduras pero también pescados. Favorecen a la vez los productores locales y el consumo sano. Los precios suelen ser más bajos que los de los supermercados, debido a la cantidad de intermediarios reducidos pero también a una libre competencia en detrimento de los productores. Desde 1998, la ASOF ha estado protegiendo y promoviendo ferias libres en todo el país y esta empujando una ley en este momento. También ahora están surgiendo varias ferias orgánicas, que facilitan el acceso a productos orgánicos.

#### « Opti-courses »

« Opti-courses » es un programa de promoción de la salud para combinar nutrición y bajo presupuesto. La asociación ofrece talleres, divertidas actividades de aprendizaje y da herramientas a las familias de los barrios más pobres para comprar, cocinar y comer mejor sin aumentar el presupuesto dedicado a la alimentación.

También en Marsella: Mercados de productores, Banco de alimentos

### 3# - Aumentar la autosuficiencia alimentaria del territorio



La V región exporta el 48.8% del volumen total exportado de hortalizas en el país.

Se exporten principalmente frutas frescas, vinos y alcoholes, frutas procesadas, carne de ave y hortalizas. La exportación concierne más bien las explotaciones de más de 100ha, que representan 90% de la superficie regional, pero solo un 7% en términos de número de explotaciones. Los alimentos que se producen en la región, en mayoría no abastecen los consumidores locales aún se observa una demanda creciente. Por ejemplo, en la región, se exporta y se importa la misma palta orgánica Hass. Valparaíso enfrenta a numerosos chokes climáticos y podría ganar en anticipando más una autonomía alimentaria para asegurar la resiliencia de su territorio.

#### Alazen Almacen

Alazen es un Almacén Saludable ubicado en Valparaíso, que propone despachos a domicilio en Santiago y en la V Región. Vende gran variedad de frutas y verduras locales y libres de pesticidas. Alazen se abastece en granjas orgánicas ubicadas en la quinta región, especialmente en la Valle de Aconcagua. La iniciativa apoya a los pequeños productores locales en limitando el número de intermediarios entre el productor y el consumidor. Sin embargo, se tendría que fomentar el mercado orgánico para asegurar la seguridad económica del proyecto.

#### Filière paysanne

La asociación « Filière paysanne » trabaja con diversos actores involucrados en el sistema alimentario de la ciudad, para salvaguardar las tierras agrícolas y fomentar el trabajo de los productores campesinos. En este objetivo, organizan talleres de información para los productores, y ayudan en encontrar circuito de comercialización justos. Crearon una tienda de productos locales campesinos para fomentar el consumo local y permite a los productores tener un sueldo justo.

#### Supermercado campesino "ADELE", Marseille

ADELE va por « Asociación de Comercio Justo, Local y Ecoresponsable ». Esta asociación apoya a productores locales ofreciendo un lugar de venta especial para los productores campesinos locales, sin intermediarios. El objetivo es de proponer productos locales y orgánicos a los consumidores urbanos, y de reforzar el vínculo entre productores y consumidores.

#### PAT de Marseille-Aix Métropole

Los actores del sistema alimentario son diversos: privados, públicos, asociativos, etc. Para poner en práctica una política alimentaria territorial que pueda tener un impacto real y permitir que todos puedan acceder a alimentos de calidad, debemos involucrar a los diferentes actores. El proyecto territorial alimentario de Aix-Marseille-Provence-Métropole apunta a construir una gobernanza alimentaria a nivel departamental para desarrollar y apoyar la agricultura local, y permitir el acceso social a una alimentación de calidad para todos. Esa nueva gobernanza, fomentada por la autoridad local, incluye la sociedad civil, los académicos, etc. se reúnen para hablar y ir más allá.

### 4# - Reducir el desperdicio alimentario

En Chile, la cifra del desperdicio alimentario asciende a 1,62 millones de toneladas por año. El 60% de la basura que se genera en los hogares es orgánica. A nivel del hogar, pocos consumidores retienen los alimentos para procesarlos (enlatado o congelado). Tampoco existe un sistema de recuperación de residuos orgánicos en las ciudades. Por todo eso, reducir el desperdicio de alimentos, valorizar para el consumo animal, desarrollar la composta pueden representar un gran ahorro o incluso convertirse en un recurso para limitar la inseguridad alimentaria y enriquecer las tierras agrícolas.

#### Weltun Mapu

La región de Valparaíso concentra el 17% de la superficie nacional plantada para tomate de consumo, con 716 ha, siendo las comunas de Limache, Olmué y Quillota las que reúnen el 93% de la superficie cultivada en la región. La Cooperativa "Weltun Mapu" proyecto cofinanciado por CORFO e intermediado por FEDEFRUTA F.G., tiene el objetivo de valorizar los residuos para minimizar el impacto de estos en su entorno. El centro de compostaje, ubicado en Limache, es un servicio de reciclaje que gestiona residuos principalmente de tomates y otros cultivos como pepino y pimentón y desechos de materia orgánica que se retira de los predios. La iniciativa permite comercializar los sustratos en circuitos cortos, comercializando los productos con los mismos productores de tomate de la zona.

#### Too good to go

Too Good To Go es un movimiento que nació en 2016 con una meta: combatir el desperdicio de alimentos. La aplicación del mismo nombre permite que establecimientos como supermercados, restaurantes, panaderías, tiendas de comida preparada, hoteles, fruterías... puedan reducir su exceso de comida diario, vendiéndolo a un precio más reducido a través de la app. De esa forma, posibilita que sus usuarios puedan salvar esa comida de calidad, que de no venderse iría directamente a la basura, y ayudar así a preservar el medio ambiente, reduciendo el desperdicio de alimentos y las emisiones de CO2. Actualmente, Too Good To Go está presente en nueve países europeos, tiene más de 5 millones de usuarios y ha logrado salvar más de 7 millones de packs de comida.

# Ideas de proyectos para un sistema alimentario más sostenible en Valparaíso

Los proyectos propuestos por la asociación Let's Food provienen de intercambios con los 25 actores del sistema alimentario durante este último mes como parte de la misión de Valparaíso. Estas son propuestas, ningún actor está comprometido en esta etapa.

## #1 - Conectar más las iniciativas locales para hablar de una sola voz

Falta coordinación entre los actores que implementan iniciativas a favor de una agricultura y alimentación sostenible. Conectar más sería beneficioso para tener de un poder de negociación más fuerte con las instituciones locales, para disminuir los costos cuando sea posible, para fortalecer su fuerza de comunicación con el público, para construir otros proyectos complementarios. Esta coordinación podría tomar la forma de reuniones regulares organizadas por uno o más actores para discutir las actividades de los demás.

## #2 - Reunir los actores locales para construir un proyecto colectivo para reducir el desperdicio alimentario

Existen técnicas y estrategias para reducir el desperdicio de alimentos en hogares, restaurantes y mercados. Sin embargo, a menudo la falta de conocimiento de estos tips genera un desperdicio de alimentos significativo. Podrían organizarse talleres de concientización y capacitación con los actores involucrados.

## #3 - Proponer una mapa de la ciudad para indicar los lugares para comprar productos sanos y orgánicos y ubicar a los productores orgánicos y agroecológicos

Aunque existen muchas iniciativas para comprar productos locales, de agricultura orgánica, técnicas agroecológicas o simplemente frutas y verduras a precios justos y asequibles, a menudo son poco conocidas por la población. Podría ser útil crear un mapa que ubique estos puntos de venta.

## #4 - Favorecer los encuentros entre productores y distribuidores para fomentar los circuitos cortos

La demanda de productos locales y productos orgánicos está creciendo. Sin embargo, los pequeños productores a veces faltan información sobre posibles mercados locales donde podrían vender. Es necesario encontrar una herramienta de conexión entre productores y puntos de venta locales: restaurantes, mercados, tiendas, canastas.

## Unos actores del sistema alimentario

Pontificia Universidad Católica de Valparaíso - Carlos Huenchuleo

Universidad Adolfo Ibáñez - Pilar Jano

Universidad Central de Chile - Andrés Silva

Ministerio de Agricultura, ODEPA - Pilar Eguillor

Confederación Gremial Nacional de Organizaciones de Ferias Libres (ASOF) - Luis Solís

ASOF - Nataly Gutiérrez

CERES - Eduardo Gratacos

Ministerio del Medio Ambiente - Antonia Biggs

Colegio Waldorf - Efrén Carrizo

El Vergel Orgánico - Pablo Espinoza

Universidad Central de Chile - María José Becerra

Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, huerto Agroecológico, Patricia Peñaloza

Granja permacultura - José Sandoval

Granja agroecológica - Pedro Suárez García

Restaurante Mar de Amor - Sergio Mesa

Corporación Observatorio del Mercado Alimentario y Confederación Nacional de Pescadores Artesanales - Zoila Bustamente

Twitterros Solidarios - Fernando Garay

Aitue Compost - Aitue Compost

Weltun Mapu - Jorge Sánchez

Universidad de Playa Ancha - Pablo Saravia

Granja Crisol - Marcela García

Alazen Almacén - Andrés Kalfanski

Aqua Verde Hidroponía - Valeria Olivos

Universidad de Valparaíso - Daniela Cáceres

### Contactos:

anna.foucher@letsfoodcities.org  
louison.lancon@letsfoodcities.org

[www.letsfoodcities.com](http://www.letsfoodcities.com)